nieuws

Strengere etiketteringsregels voor zoetstof uit Stevia

nieuws

De Steviaplant werd de voorbije maanden langs alle kanten bejubeld, toch komen er nu strengere etiketteringsregels. Zo natuurlijk blijkt Stevia dan toch niet te zijn, stelt Het Laatste Nieuws vast. De steviolglycosiden worden via een complex chemisch proces verkregen, meteen ook de reden waarom het additief (voorlopig) verboden is in biologische voeding.

29 MEI 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:18

Lees meer over:
gezondheid

De Steviaplant werd de voorbije maanden langs alle kanten bejubeld, toch komen er nu strengere etiketteringsregels. Zo natuurlijk blijkt Stevia dan toch niet te zijn, stelt Het Laatste Nieuws vast. De steviolglycosiden worden via een complex chemisch proces verkregen, meteen ook de reden waarom het additief (voorlopig) verboden is in biologische voeding.
Stevia wordt opgevoerd als zijnde gezond en natuurlijk en bevat geen calorieën. "Het aantal producten met Stevia groeit, maar met de hype zwelt ook de kritiek aan", constateert de krant. Volgens consumentenorganisatie Foodwatch staat in koeien van letters 'Stevia' op de verpakking, terwijl soms maar een klein percentage daadwerkelijk de gelauwerde zoetstof is en de rest wordt ingevuld met goedkope zoetstoffen zoals maltodextrine.
Het Voedselagentschap zal niet langer toelaten om de Steviaplant zelf aan te duiden als zoetmiddel. Het zijn immers de steviolglycosiden die eruit gedistilleerd worden die als zoetstof zijn toegelaten. Wel nog toegelaten op de verpakking, zijn de vermeldingen: 'met steviolglycosiden' en 'met steviolglycosiden uit stevia', 'met zoetstoffen uit stevia' of 'met stevia-extract-steviolglycosiden'.
Wat er ook niet meer op de verpakking mag staan: 'natuurlijke zoetstof' of 'gezoet met natuurlijke ingrediënten' of 'natuurlijk gezoet', 'zoete smaak van nature' of zelfs met een

'natuurlijk zoete smaak'. Het agentschap redeneert dat steviolglycosiden niet natuurlijk zijn aangezien ze verkregen worden door een complex proces.
Om dezelfde reden vind je geen bioproducten met Stevia. "Om steviolglycosiden uit de Steviaplant te winnen, worden ionenwisselaars gebruikt, een techniek die in de biowereld omstreden is wegens helemaal niet natuurlijk", verduidelijkt Elke Denys van ketenorganisatie BioForum. Omdat steviolglycosiden veel voordelen hebben, buigt een expertencommissie zich nu over de kwestie. "Als de voordelen duidelijk opwegen tegen de nadelen, kan een uitzondering gemaakt worden op de regel dat additieven verboden zijn in bio."

Bron: Het Laatste Nieuws

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy